

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida del temps

Plàtan amb xocolata

4
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

12
Gaspaxo amb crudités

Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn i formatge

Gelat

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA
x la sostenibilitat

**pensa
menja
actua!**

**L'AIGUA
ÉS VIDA**

iogurt Residu ZERO

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Cuscús amb verdures

Sardines amb amanida del temps
iogurt ecològic

10
Albergínia farcida de verdures al forn

Salmó a la taronja

Fruita de temporada

17
Crema de pastanaga

Llom a la planxa amb ceba

Fruita de temporada

4
Amanida de cigrons

Truita francesa amb xampinyons
Fruita de temporada

11
Sopa de fideus

Gall dindi amb daus amb ceba

Fruita de temporada

18
Pasta amb verdures i formatge gratinat

Falafels amb salsa de iogurt

iogurt ecològic

5
Amanida d'hortalises

Llom a la planxa amb tomàquet amanit
Fruita de temporada

12
Bròquil amb patata

Hamburguesa de cigrons

Fruita de temporada

19
Arròs tres delícies

Calamars a la romana amb amanida del temps

Fruita de temporada

6
Pasta amb verdures i formatge gratinat

Aletes de pollastre amb carbassó planxa
Fruita de temporada

13
Crema de porro i nap

Sípia a la planxa amb ceba i tomàquet

iogurt ecològic

20
Mongeta blanca amb pernil

Truita d'espínacs

Fruita de temporada

7
Vichysoisse

Rap al forn amb ceba

Fruita de temporada

14
Raviolis de carn

Remenat d'ou amb verdures saltajades

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Salmorejo

Lluç al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana (s/form..)

Falafels amb enciams variats

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida del temps

Plàtan amb xocolata

4
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

iogurt de soja

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pizza de pernil dolç i amanida (s/form..)

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Trita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida

iogurt de soja

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)

Gelats de del

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Gall dindi al forn amb amanida del temps

Plàtan amb xocolata

4
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Gall dindi a l'andalusa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Gall dindi al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12
Gaspaxo amb crudités

Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida del temps

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn i formatge

Gelat de gel

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Gall dindi al forn amb amanida del temps

Plàtan

4
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Gall dindi a l'andalusa amb amanida del temps

logurt sense lactosa

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Gall dindi al forn amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12
Gaspaxo amb crudités

Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

logurt sense lactosa

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn i formatge

Gelat de del

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA
x la sostenibilitat

**pensa
menja
actua!**

**L'AIGUA
ÉS VIDA**

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Amanida de lleties

Macarrons a la napolitana

Fruita de temporada

10
Saltat de lleties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida del temps

Plàtan

4
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd., temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida del temps

Fruita de temporada

19
Amanida de lleties

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn amb amanida del temps

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn i formatge

Gelat de gel

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita tolerada sense pell

10
Saltat de llenties amb ceba i cibulet (s/arròs)

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita tolerada sense pell

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida (s/tom.)

Fruita tolerada sense pell

4
Crema de carbassa

Pollastre al curri amb amanida del temps (s/tom.)

Fruita tolerada sense pell

11
Cuscús amb verdures de temp., a daus (s/tom.)

Llenguadina a l'andalusa amb amanida (s/tom.)

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Pasta int. amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Fruita tolerada sense pell

5
Pasta int. amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida (s/tom.)

Fruita tolerada sense pell

12
Crema de carbassa

Pizza de p.dolç i formatge amb amanida (s/tom.)

Fruita tolerada sense pell

19
Amanida de llenties (s/tom.)

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Fruita tolerada sense pell

6
Amanida de llenties (s/tom.)

Truita de patata i ceba amb amanida (s/tom.)

Iogurt ecològic

13
Pasta int. saltada amb all i alf., fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida (s/tom.)

Fruita tolerada sense pell

20
Sopa de galets

Hambg. de pollastre amb verdures i amanida (s/tom.)

Fruita tolerada sense pell

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida (s/tom.)

Fruita tolerada sense pell

14
Amanida de patata (s/tom.)

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita tolerada sense pell

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn i formatge

Iogurt ecològic

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida del temps

Plàtan amb xocolata

4
Salmorejo

Pollastre (halal) al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

12
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Fricandó de vedella (halal) amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre (halal) rostit amb herbes provençals i amanida

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburg. pollastre (halal) amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella (halal) amb amanida

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolo., de carn de pollastre (halal) i form.,

Gelat de gel

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Falafels amb amanida del temps

Plàtan amb xocolata

4
Salmorejo

Llenties estofades amb toc de curri

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Falafels amb amanida del temps

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Amanida de llegum

Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Fruita de temporada

12
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de cigrons amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge

Gelat de gel

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA
x la sostenibilitat

**pensa
menja
actua!**

**L'AIGUA
ÉS VIDA**

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida del temps

Plàtan amb xocolata

4
Salmorejo

Llenties estofades amb toc de curri

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/13-14-15: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

12
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Lluç rostit amb herbes provençals i amanida del temps

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de cigrons amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Aman. variada/13-14-15: Crema de pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa vegetal i formatge

Gelat de gel

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA
x la sostenibilitat

**pensa
menja
actua!**

**L'AIGUA
ÉS VIDA**

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Amanida de lleties (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana (s/form..)
Fruita de temporada

10
Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam
Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all
Peix al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps
Plàtan

4
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps
Fruita de temporada

11
Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida
iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó
Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou
Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida
Fruita de temporada

12
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pizza (s/al·lèrg.) de pernil dolç i amanida (s/form..)
Fruita de temporada

19
Amanida de lleties (s/g)

Fricandó de vedella (s/g) amb patates fregides a daus
Síndria

6
Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot

Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida
iogurt sense lactosa

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps
Fruita de temporada

20
Sopa de galets (s/g)

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida
Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps
Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips
Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn (s/form..)
Gelat de gel

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acompanyar-vos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3 Amanida de lleties (s/g)

Macarrons (s/g) a la napolitana

Fruita de temporada

10 Saltat de lleties (s/g) amb arròs in., ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17 Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Plàtan

4 Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

11 Pasta (s/al·lèrg.) amb verd. de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amanida del temps

iogurt ecològic

18 Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5 Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12 Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pizza (s/al·lèrg.) de pernil dolç i form., amb amanida

Fruita de temporada

19 Amanida de lleties (s/g)

Fricandó de vedella (s/g) amb patates fregides a daus

Síndria

6 Empedrat de mongetes (s/g) i vinagreta de pebrot

Truita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida

iogurt ecològic

13 Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

20 Sopa de galets (s/g)

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida

Meló

7 Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14 Amanida de patata

Cigrons (s/g) sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons (s/g) amb bolonyesa de carn i formatge

Gelat de gel

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana (s/form..)

Falafels amb enciams variats

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida del temps

Plàtan

4
Salmorejo (s/al·lèrg.)

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa (s/al·lèrg.) amb amanida

Iogurt sense lactosa

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn (s/al·lèrg.) amb saltat de porro i amanida

Fruita de temporada

12
Gaspatxo (s/al·lèrg.) amb crudités

Pizza de pernil dolç i amanida (s/form..)

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Trita de pat. i ceba (s/al·lèrg.) amb amanida

Iogurt sense lactosa

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre al forn (s/al·lèrg.) amb amanida del temps

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn (s/form..)

Gelats de del

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat d'arròs integral, ceba i cibulet (s/lenties)

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida del temps

Plàtan amb xocolata

4
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

12
Gaspaxo amb crudités

Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida

Fruita de temporada

19
Amanida de pasta

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de pollastre i verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn i formatge

Gelat

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.

JUNY

Un curs més treballant plegats!

Benvolgudes famílies,

El mes de juny ja és aquí. Un curs més que està a punt d'acabar.

Aprofitem aquesta finestra per acomiadar-nos de tots vosaltres i donar-vos les gràcies pel vostre suport.

Junts, hem treballat per minimitzar els impactes ambientals de la nostra activitat i per promoure una cultura conscient de l'alimentació que ens porti cap a uns Espais Migdia saludables, sostenibles i responsables. Projectes com, per exemple, **el iogurt residu zero, l'aigua és vida i el pensa, menja actua**, que formen part del **GOTA A GOTA per la sostenibilitat**, ens han acompanyat a seguir per aquest camí.

Ens fa il·lusió compartir amb vosaltres que El passat 9 d'abril, l'ACSA (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) va penjar a l'apartat d'iniciatives contra el malbaratament alimentari de la seva web. [LINK AL NOSTRE PROJECTE](#).

Agraïm també molt sincerament als nostres equips la cura que posen en atendre i acompanyar els vostres fills i filles. Ens veiem ben aviat.

Moltes gràcies i bones vacances!!!!

GOTA GOTA

x la sostenibilitat

pensa
menja
actua!

L'AIGUA
ÉS VIDA

Iogurt Residu ZERO

Els menús de la darrera setmana estan dissenyats per els alumnes de 6è amb l'ajuda de la M^a José i l'Arantxa

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3
Macarrons a la napolitana

Falafels amb salsa de iogurt i enciam

Fruita de temporada

10
Saltat de llenties amb arròs integral, ceba i cibulet

Remenat d'ou amb salsa de tomàquet i enciam

Fruita de temporada

17
Mongeta, pstga i pat. amb oli d'all

Peix al forn amb amanida del temps

Plàtan amb xocolata

4
Salmorejo

Pollastre al curri amb amanida del temps

Fruita de temporada

11
Cuscús amb verdures de temporada a daus

Llenguadina a l'andalusa amb amanida del temps

Iogurt ecològic

18
Amanida variada/I3-I4-I5: Crema de carbassó

Arròs amb salsa de tomàquet i remenat d'ou

Maduixes

5
Arròs amb carbassó, albg., pstga., i oli d'alf., fresca

Lluç al forn amb saltat de porro i amanida del temps

Fruita de temporada

12
Gaspaxo amb crudités

Pizza de bolonyesa vegetal amb amanida del temps

Fruita de temporada

19
Amanida de llenties

Fricandó de vedella amb patates fregides a daus

Síndria

6
Empedrat de mongetes i vinagreta de pebrot

Truita de patata i ceba amb amanida del temps

Iogurt ecològic

13
Arròs saltat amb all i alfàbrega fresca

Pollastre rostit amb herbes provençals i amanida del temps

Fruita de temporada

20
Sopa de galets

Hamburguesa de pollastre amb verdures i amanida

Meló

7
Mongeta tendra, patata i pastanaga

Hamburguesa de vedella amb amanida del temps

Fruita de temporada

14
Amanida de patata

Cigrons sortits de l'olla amb ceba caramel·litzada

Fruita de temporada

21 **FI DE CURS**
Amand. variada/I3-I4-I5: Crema pastga., + Plat de xips

Macarrons amb bolonyesa de carn de pollastre

Gelat de gel

Bon Estiu

En els nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, potenciant la sostenibilitat. Cuinem de forma tradicional i natural sense additius ni conservants. Utilitzem exclusivament sal iodada i oli d'oliva verge per amanir. Potenciem el consum de cereals integrals i oferim menús amb alt contingut en llegums i proteïna vegetal. La nostra gestió contempla la reducció del malbaratament alimentari i de residus.